Reportages

Anno XII - Num. 19

Fondatore e Direttore Editoriale: Lucia Gangale

www.reportages.altervista.org
www.reportagesweb.wordpress.com

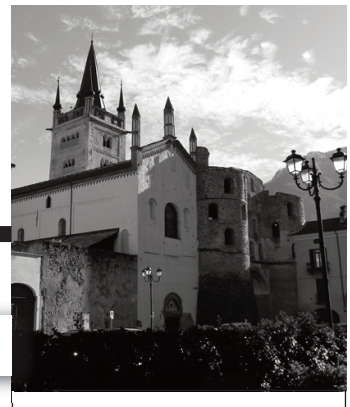
Supplemento aperiodico
al quindicinale Realtà Sannita
FEBBRAIO 2015

NUMERO SPECIALE A DISTRIBUZIONE GRATUITA

Foto di Paolo Borea

Reportages
SOMMARIO

www.reportages.altervista.org



In copertina Porta Savoia a Susa,
foto di Lucia Gangale

Ouverture
3 Alla mia rosa
di FULVIO PAROLIN

Storia e storie
5 Adelaide di Susa
di ALESSIA D'ANDREA

Interviste
7 Nella liuteria del Maestro Dindo a Susa
di LORELA SEJDINI

11 Cinema 'Cenisio', ricordi
di ASIA CELI e VALENTINA CALAROTA

13 La Biblioteca Comunale di Susa
di VALENTINA TUMEO e MELISSA ZAVAGLIA

Territorio
15 Chiomonte
di NICOLE DEBILIO

17 I prodotti tipici della Valle di Susa
di GIADA SABATO e GIORGIA FERRARO

Amarcord
19 Susa nelle foto d'epoca

Tradizioni
22 Proverbi piemontesi
di MARCO SIANO e CLAUDIA LUSSIATTI

Grafica: Lucia Gangale

Rivista di costume e attualità - Anno 12 **Numero 19** di FEBBRAIO 2015

Supplemento aperiodico al quindicinale Realtà Sannita - Autor. Trib. Benevento b 86/78 del 28/2/1978
Via Piermarini, 61 - 82100 BENEVENTO - Tel. 0824.54224

NUMERO SPECIALE A DISTRIBUZIONE GRATUITA

STAMPA

Direttore Responsabile **GIOVANNI FUCCIO** *Fondatore e Direttore Editoriale* **LUCIA GANGALE**

Via Martiri della Libertà, 1
10059 SUSA (TO)
Tel. 0122.628000 - *azeta.services@libero.it*
Finito di stampare nel mese di Ottobre 2014

WWW.REPORTAGESWEB.WORDPRESS.COM

Alla mia rosa

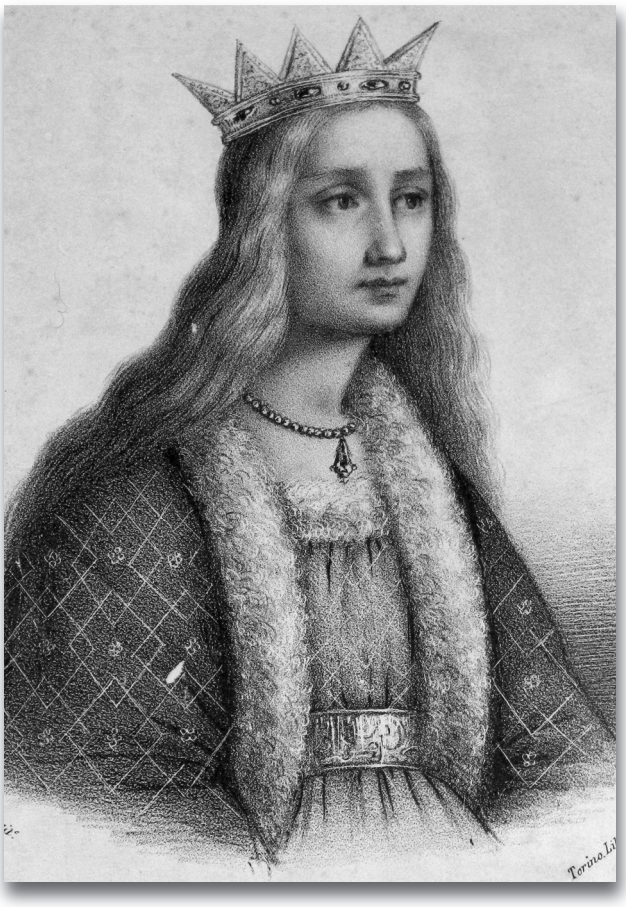
FULVIO PAROLIN

Non ci sarà mai nessuno che ti dirà “ti amo”.
Tu cercherai...
Cercherai invano.
Poiché nessuno te lo dirà mai con il cuore.
Ma tu si.
Lo vuoi dire.
Lo vuoi gridare al mondo intero.
Ti amo.
Non ci sarà mai nessuno come te.
Sei come una rosa in mezzo al deserto...ne cerchi una simile a te.
Non la trovi...
Non la troverai.
“Perchè?” ti chiederai “Cos'ho fatto di male?”.
Nulla...
Te lo fanno pensare.
Te lo fanno pesare.
Ti fanno pesare questa tua diversità...
Una rosa in mezzo ad un deserto.
Cercheranno di farti avvizzire, di farti perdere il tuo splendido colore.
Vogliono farti diventare bianca e fredda...
Cercheranno di toglierti la bellezza, di strapparti tutti i petali.
Vogliono spogliarti di tutto ciò che hai...
Cercheranno di ucciderti, vogliono tagliare le tue spine.
Vogliono lasciarti indifesa.
Non ci riusciranno.
Tu sei una rosa.
Loro solo granelli di sabbia di un immenso deserto.
Sei più forte di loro e non lo sai.
Combatti, non arrenderti mai.
Combatti per ogni centimetro di quella che pare una speranza.
La speranza di non essere l'unica rosa di quest'immenso deserto.
Piangerai.
Lo so che lo farai.
Il dolore di sentirsi soli.
Persi.
Le tue lacrime creeranno un mare che presto diventerà oceano.
Non ti vergognare di versarle.
Rappresentano la tua sofferenza.
Falla uscire.
Non tenerla dentro.
Ogni tua lacrima versata è come un pugnale che recide il viso.
Fa male.
Fa male.
Lo so.
Ma passerà.
Non te ne rendi conto.
Ti sembra un dolore infinito.
Insormontabile.
Hai paura di annegare in questo tuo oceano di lacrime.
Hai paura di perderti in questo immenso deserto.
No.
Non aver paura.
Non sentirti sola se ci sono io.
Non piangere se ti accarezzo le guance.
Mi hai trovato.
Eccomi.
Guardami.
Sono qui, davanti a te.
Davanti ai tuoi splendidi occhi.
Mi hai trovato e io ho trovato te.
Anch'io ero una rosa in mezzo al deserto.
Anch'io stavo per annegare in un oceano di lacrime.
Ma...
Ti ho trovata.
Finalmente.
La rosa.
La speranza.
Io non voglio farti avvizzire.
Voglio prendermi cura di te.
Io non voglio strappare i tuoi petali.
Io voglio ammirarli come una cosa sacra.
Toccarli.
Accarezzarli.
Baciarli.
Io non voglio tagliare le tue spine.
Le amerò come se fossero petali.
Abbiamo combattuto entrambi una guerra lunga e dolorosa.
Una guerra che non sembrava avere mai fine.
Siamo sopravvissuti e siamo qui...
A toccarci.
Ad amarci.
Finalmente.
Le due uniche rose di quest'immenso deserto si sono trovate.

ALESSIA D'ANDREA

Adelaide di Susa

Storia di una marchesa



Adelaide di Susa nacque nel 1016 nel castello di Susa (TO). Le sue origini erano nobili, ella apparteneva infatti alla famiglia degli Arduini, era figlia di Olderico Manfredo, conte di Torino, e della contessa Berta Obertagna, figlia di Oberto D'Este. Il marchese suo padre, rimasto vedovo, divise fra le tre figlie rimaste i suoi possedimenti, dei quali la maggior parte (tutte le terre tra Ivrea e Ventimiglia), andò alla figlia primogenita Adelaide; ma la potenza del marchese di Susa e conte di Torino, era prevalentemente di tipo militare, non trasmissibile ad una donna sola, per cui alla morte del padre, la giovane marchesa, qualificata in molti testi anche come 'principessa', a soli sedici anni, nel 1035, andò in sposa ad Ermanno III duca di Svevia. Ma fu un matrimonio di breve durata, perché il duca Ermanno nel luglio 1038 morì di peste, senza aver avuto un figlio; Adelaide che aveva 22 anni, allora si risposò con Arrigo I (Enrico I) marchese del Monferrato, ma nel 1044 rimase di nuovo vedova.

Per evidenti ragioni di Stato fu necessario ricorrere ad un terzo matrimonio e la giovane vedova sposò nel 1045 Oddone I (1020 ca. - 19/2/1059), conte di Savoia, Aosta, Moriana, secondogenito del capostipite sabaudo Umberto I Biancamano.

Una delle sue figlie, Berta I (1051-1087) fu protagonista suo malgrado, di uno sconvolgimento politico che investì l'impero di Germania e il Papato.

Il marito Enrico IV (1050-1106), imperatore del Sacro Romano Impero, re di Germania, re d'Italia e duca di Franconia, che lei aveva sposato quindicenne il 13 luglio 1066, ben presto per il suo carattere vizioso e tiranno, prese ad osteggiare la casta giovinetta, mettendo in atto, scontrosità, raggiri e agguati per screditarla e così potersene liberare.

Si scatenò un'ostilità che portò la povera Berta a rinchiudersi nell'abbazia di Lorscheim, in attesa degli eventi. Enrico IV convocò un Concilio a Magonza per discutere la sua richiesta di divorzio, nonostante il parere contrario della madre, l'imperatrice Agnese, anch'essa ritirata in un convento.

Il papa inviò come suo delegato il cardinale vescovo di Ostia s. Pier Damiani, il quale nella discussione che ne seguì, argomentò brillantemente a favore della giovane Berta, convincendo tutti i convenuti.

La reazione di Enrico IV fu grande, e non temendo l'avversione dei sudditi continuò nei suoi propositi e alla fine incappò anche nella scomunica di papa Gregorio VII (Ildebrando di Soana, † 1085).

Berta pur avendo tanto subito dallo scellerato sposo,

si dimostrò di grande animo, spronandolo con l'aiuto della sua famiglia in Piemonte, a chiedere il perdono del papa.

Adelaide, per intercessione della figlia, acconsentì ad accompagnare l'ingrato genero dal papa, che era ospite della contessa Matilde nel suo castello di Canossa (Reggio Emilia) accompagnati anche dal figlio Amedeo II.

L'umiliato imperatore, dovette a quest'energica donna, molto più che alla stessa contessa Matilde, se il papa Gregorio VII, concesse patti e condizioni dure ma fattibili, togliendogli la scomunica, che aveva comportato la disubbidienza dei sudditi; comunque l'umiliazione fu grande, tanto da passare alla storia, perché Enrico IV fu lasciato per tre giorni fuori dal castello di Canossa, nel pieno inverno del 1077, prima di essere ricevuto dal papa. Tornando alla Marchesa, dobbiamo ricordare che ella era dotata di ferma volontà, dava importanza solo alla virtù e passò gran parte dell'adolescenza fra le armi combattendo personalmente sui campi di battaglia. Grazie alla sua saggezza civile Adelaide riuscì a guidare da sola il regno per oltre trent'anni conquistando l'amore del popolo che la chiamava "Marchesa delle Alpi Cozie". La marchesa morì a Canischio, un piccolo villaggio della Valle dell'orco e venne secondo alcune fonti sepolta nella Chiesa parrocchiale, ma di questo fatto non ne abbiamo certezza. All'interno della cattedrale di San Giusto a Susa vi è una statua di legno di noce che rappresenta Adelaide genuflessa in atto di preghiera e sulla nicchia vi è incisa la seguente frase: "Questa è Adelaide, cui l'istessa Roma Cole, e primo d'Ausonia onor la noma".

La marchesa e suo marito Oddone venivano onorati con feste e gare che celebravano occasioni importanti. I tornei inizialmente crudi e selvaggi vennero trasformati dalla Chiesa in manifestazioni divertenti i cui vincitori si dimostravano abili e coraggiosi. Attualmente durante la manifestazione la città di Susa si divide in sei "borghi" i quali sono impegnati nella sfida di tre prove: il tiro con l'arco, la giostra del saraceno e il tiro alla fune. Il borgo vincitore avrà il privilegio di ottenere il "Palio" , l'ambito premio benedetto nella Cattedrale di Susa. La città si divide attualmente nei seguenti borghi:

IL BORGO STORICO: stretto tra le mura difensive, comprende le antiche chiese di Santa Maggiore e San Giusto;

IL BORGO DEI NOBILI: risale al XII secolo edificato al di fuori delle mura e conservato fino ai giorni nostri;

IL BORGO DEI CAPPUCCINI: deve il suo nome ad un insediamento conventuale del 1610 e comprende la chiesa extramuranea di Sant'Evasio;

IL BORGO NUOVO: situato nella parte orientale della città ed in continua espansione simboleggia l'età contemporanea;

IL BORGO DEI FRANCHI: si trova nella parte nord occidentale della città ed un ponte romano la collegava alla 'civica';

IL BORGO DI TRADUERIVI: è situato al di fuori delle mura urbane a sud est della città tra i due rivi caglione e Corrant, tutt'oggi il suo aspetto medievale è testimoniato dalla presenza di due castelli e dai resti di un palazzo con torre merlata.

Intervista esclusiva

LORELA SEJDINI

Nella liuteria del Maestro Dindo

A colloquio con un appassionato maestro liutaio

Il Maestro Dindo con il suo staff

In una giornata piovosa mi sono recata presso la liuteria di Susa per chiedere al mastro liutaio un'intervista riguardo alla sua affascinante attività. Prima di recarmici sono riuscita a documentarmi rinvenendo che questa liuteria è un'Associazione di volontariato, la quale opera nel campo artistico e culturale.

Nata nel 2009 come l'Associazione Segusina di Arte Liutaia, ha il compito di promuovere e valorizzare: le attività artistiche e culturali, lo scambio interculturale delle proprie esperienze anche con l'estero, continuare a portare avanti la tradizione di questa attività e favorire lo sviluppo della conoscenza in questo campo. Da questa premessa ho formulato diverse domande pertinenti a quest'arte, in modo da rendere ancora più interessante due aspetti: l'esperienza e la passione per la propria professione.

Il maestro liutaio che è stato tanto disponibile per l'intervista è il signore Graziano Maccagnan di 72 anni.

1) Mi potrebbe dire come si è avvicinato alla sua attività?

Questa è un'attività collaterale, è una passione che mi accompagna da sempre, che ho potuto sviluppare prima, conoscendo il liutaio di Cremona e poi ritrovando dopo tanti anni un liutaio torinese, Franco Dindo, che è il fondatore di questa scuola, di cui noi siamo soci. La passione per gli strumenti non la so spiegare, c'è l'ho sempre avuta poiché suono il pianoforte, canto e sono nato in una famiglia musicale. Tutte queste cose mi hanno portato anche allo strumento. La conoscenza del violino mi ha portato ad avvicinarmi ancora di più a farne un hobby, non dico professionale, ma quasi. In questo momento stiamo portando avanti un discorso di conservazione della scuola liutaia piemontese che ha avuto dei grandi maestri. Il nostro maestro è Franco Dindo, il quale è l'ultimo anello di questa catena, mentre noi siamo gli eredi della sua sapienza.

In questa scuola siamo circa 18/20 iscritti, tra gli allievi di violino e di strumenti ad arco e di chitarra. Ci troviamo due volte alla settimana, due pomeriggi e ci dedichiamo a questi lavori.

2) Dove si è formato?

Mi sono formato in bottega; ho cominciato a riparare strumenti e vedendo i maestri lavorare, la mia manualità si è sviluppata come restauratore, sono figlio di un organista, quindi ho imparato da giovane a lavorare il legno con una certa cura. Poi tutto ciò che so della liuteria l'ho sperimentato in bottega.

3) Quanto tempo è durata la sua formazione?

Non è mai finita (ride), per imparare i segreti dei grandi liutai, i segreti credo che siano la passione continua e la ricerca continua. Il violino è una cosa meravigliosa ma è anche la cosa più empirica che esista… È codificato solo in certe sue misure, ma lascia ampio spazio all'interpretazione del liutaio, alla sua conoscenza ed alla sua esperienza.

4) Cosa ricerca nella costruzione di uno strumento?

A parte un certo livello estetico a cui miriamo tutti quanti soprattutto in omaggio a certe regole abbiamo fotografato, stampato ed appeso due strumenti di stradivari e uno di Bolognini, il primo cremonese che è giunto a Torino ed ha aperto bottega. Infatti è considerato l'iniziatore della scuola piemontese. Si ricerca comunque il suono, ed il suono dipende da tanti fattori, come il tipo di legno di cui è composto, dall'età del legno e della pianta quando viene abbattuta, ma anche dagli spessori che si adottano nelle varie zone dello strumento (nella tavola armonica e nel fondo). È una ricerca continua ma nello stesso tempo si cerca di non spostarsi da certi standard con una certa elasticità, poiché non lavoriamo metallo a centesimo di millimetro, ma il legno, che è una sostanza viva e continua a muoversi (anche dopo 300 anni) perché suonano magnificamente.

5) Segue la tradizione o si basa su nuovi progetti che ha approfondito lei?

La tradizione è quella che mi ha portato qua, e continuiamo a seguire la tradizione perché tutto quello che sappiamo è stato scoperto in maniera empirica, attraverso prove su prove. Quindi fermi certi standard e misure e sotto la descrizione del liutaio e della sua sensibilità: è una ricerca di certe caratteristiche. Anche degli spessori che variano a seconda della larghezza della vena ed il numero di fibre che sono contenute su una tavola armonica; si tratta di sensibilità nell'interpretare certe cose, comunque rispettando le regole dei maestri.

6) Cosa colpisce di più dei suoi strumenti, secondo anche al giudizio degli altri?

Non saprei dire...bisognerebbe sentire gli altri. (Si introduce un allievo) Cosa colpisce degli strumenti del maestro? Il suono, il suono è la caratteristica principale di uno strumento, la bellezza è qualcosa che appaga l'occhio, ma chi ascolta la musica è attento specialmente a dei suoni; e il violino è una macchina in questo quasi miracoloso: perché dal legno perfettamente inanimato, che è stato prima albero dentro ad una foresta silenziosa, diventa poi uno strumento capace di cantare delle cose che fanno toccare tutte le sensazioni che l'uomo è capace, dalla commozione all'allegria, all'amore... Quindi quello che colpisce del maestro è proprio il suono.

(*Si introduce il maestro*) - Succedono tante cose, ogni tanto capita che qualcuno di questi pezzi qui (indicando le componenti) diventi un violino intero ed inizi a suonare ed allora è bello essere tutti qui intorno aspettando il primo suono di questo strumento, sicuri che suonerà. Le caratteristiche variano da uno strumento all'altro. Solo in una certa misura si può influenzare il timbro di un violino, il resto dipende sicuramente tanto dal materiale, dalla verniciatura e da come il materiale è stato lavorato.

7) Quali legni utilizza per la realizzazione dei suoi strumenti?

Beh, oramai sono codificati da secoli, si sono abbandonati i legni poveri e si adoperano per la tavola armonica l'abete rosso della Val di Fiemme, la quale è una ricchezza tutta italiana, ci sono di fatto due o tre vallate in cui si trovano queste piante che crescono sui 1500 metri d'altezza. Vengono abbattute ad un'età consona per il tipo di lavorazione ed è una ricchezza solo nostra,

Maestri liutai al lavoro nella loro bottega di Susa

in quanto questi siano i migliori legni. Mentre per il fondo, le fasce e il manico utilizziamo del legno dalla Bosnia, in quanto in Italia non ne troviamo di quel tipo e lo si è preso li sino dal 1600-1700 per i cantieri di Venezia. Quest'altro (mostrandomi un violino) è di acero canadese e non è bello come quello che utilizziamo noi.

8) Lei è del luogo? Se no perché ha deciso di lavorare qua?

Io non sono piemontese, sono nato a Bolzano, vivo a Torino dall'età di 20 anni, quindi 52 anni fa sono arrivato in questo luogo. È per la mia passione per gli strumenti che ho incontrato dapprima il maestro Gianfranco Dindo, poi il lavoro mi ha portato a Cremona, dove ho conosciuto un altro maestro: Giovan Battista Murassi, un bravo maestro. Anni fa il maestro Dindo mi ha esplicitato il fatto di non voler fare morire il mestiere con sé ed allora si è cominciato in quattro ed adesso siamo un numero discreto e siamo organizzati come Onlus; paghiamo una piccola tassa annuale per l'affitto di queste sale ad un prezzo di favore.

9) Cosa direbbe ad un giovane che vorrebbe intraprendere questo tipo di attività?

Quando arriva un giovane qui, è sempre una cosa commovente (ride), perché cerchi di trasmettergli tanto di ciò che hai imparato ed è una ciliegina sulla torta della mia vita l'insegnamento: è una cosa molto bella e la faccio volentieri. Una persona che arriva qui forse non ha bisogno di tanti consigli, qui si imparano a parte l'arte liutaia, le umane virtù: ci vuole pazienza, rispetto ad ogni età e si parla dell'armonia di lavorare insieme con questi signori ed amici. Prima di tutto siamo diventati amici e con il tempo magari diventeremo anche celebri (ride).

10) Quindi lei insegna anche?

Io sono un allievo di questa scuola con l'incarico da parte del maestro Dindo, il quale ha 84 anni, di seguire la preparazione di questi allievi: quindi metto a disposizione tutto quello che so.

11) Di recente si è sentito parlare della scuola di Cremona nella quale sono presenti studenti anche stranieri, lei che cosa ne pensa?

La scuola di Cremona è una scuola internazionale di grado superiore d' arte liutaia e personalmente ci ho messo piede solo qualche volta per conoscere delle persone, a cominciare dal direttore di quasi 40 anni fa. Ho visto persone che arrivavano dal Canada, dal Giappone, dalla Cina... da tutti i posti del mondo perché comunque rimane sempre la culla dell'arte liutaia, anche poiché i Cremonesi sono stati i primi a studiare l'arte del violino sotto l'aspetto geometrico. Dopodiché le tre grandi dinastie che hanno influenzato tutta l'arte liutaia: Amati, Guarneri, Stradivari hanno dato celebrità, ma anche formazione a tutto il mondo e continuano a darlo.

Cremona rimane il tempio della liuteria, poi dipende dalle persone che vi entrano nella scuola e con quale spirito, con quanta umiltà e con quanta passione.

12) Ha delle ambizioni per la sua attività? Ad esempio partecipare all'Expo?

Non ci ho mai pensato in questi termini, poiché facendo lavori di Restauro e vendendo violini non è che sia una cosa molto semplice: un violino fatto a mano impegna parecchie ore di lavoro (200/300 ore di lavoro). Si viene pagati poco quanto un operaio specializzato, un violino può costare sui 4000 euro come minimo. Bisogna anche considerare che il mondo Attualmente è pieno di violini buoni e con il tempo ne sono stati fatti tanti e i maestri una volta andati in pensione ne possono possedere anche 3 o 4 e venderne alcuni. Quindi passa di mano e aumenta il proprio valore: continuano a farsi suonare stupendamente evitando di farli morire e quindi non è così semplice. Perciò le ambizioni sono strettamente personali, ad esempio le mie sono di poter continuare a lavorare finché ho fiato e voglia, perché mi diverte. Momentaneamente non sto notando niente di questo tipo per la liuteria. Queste cose potrebbero essere adatte ad un giovane che ha tempo per lavorare e pazienza (sicuramente per aspettare i tempi migliori).

14) Qual è lo strumento che preferisce e perché quello le è più caro?

Provo una grande emozione quando sento suonare il violoncello, perché ha una voce che è più consona alla mia natura, è il tenore tra gli strumenti, mentre il violino è il soprano e la viola è il contralto. Il maestro Dindo è il padre un'illustre violinista, il quale è uno tra i più grandi al mondo (lo dicono ed io ci credo) l'ho sentito suonare che è una meraviglia e suona uno strumento del 1700.

15) Ha mai intrapreso attività legate al suo lavoro che deviano un po' da ciò che fa?

Ho fatto tutt'altri mestieri nella vita e questa per me è sempre stata una grande passione che ho coltivato rubando le ore al sonno. Nella vita sono stato restauratore, venditore e addetto dei commerci. Mi dedico ai miei hobby preferiti: lettura, liuteria e il canto (faccio parte di un coro).

Il Cinema 'Cenisio' sul Lungodora, sotto il campanile di San Giusto

Cinema 'Cenisio', ricordi

ASIA CELI
VALENTINA CALAROTA

Il cinema 'Cenisio' si trova in Corso Trieste,11, sulla strada che costeggia la Dora Riparia, ed è collocato tra l'Istituto Musicale 'G. B Somis' e il negozio di ortopedia. In Valle, oltre al cinema 'Cenisio' di Susa si trovano il cinema 'Sabrina' in via Medil,76 a Bardonecchia ed il cinema auditorium 'Eugenio Fassino' in via 4 Novembre ad Avigliana. Una volta si potevano trovare i cinema anche a Borgone e Bussoleno che, a causa delle nuove norme sulla sicurezza e dei nuovi cinema multisala, hanno dovuto cessare l'attività.
Per saperne di più sul cinema Cenisio abbiamo intervistato l'attuale proprietario Sandro Contin.

Quando e da chi è stato aperto il cinema Cenisio?
E stato aperto da mio nonno Antonio Contin nel 1918.

Dove era situato?
Si trovava sotto i portici di fronte alla banca san Paolo.

Quali erano le caratteristiche del locale?
Il locale era molto piccolo con 400 posti a sedere su delle panchine.

Da chi era utilizzato?
Era utilizzato dai soci della città.

Il cinema si è mai trasferito in altri luoghi?
Si, se non ricordo male, nel 1920 si sposta in un cortile di piazza IV Novembre, dove il posto a sedere era costituito da poltroncine.

Quando si è trasferito nel luogo attuale?
Dieci anni dopo, nel 1930 viene aperta la sala dov'è attualmente situata con il sonoro e la proiezione del film Il corriere dello Zar, pellicola che ha avuto molto successo in quegli anni. La sala conteneva 600 poltrone.

Il cinema è mai stato rimodernato?
Si, nel 1950 è stato ampliata la platea e fu inserita la galleria. Invece nel 1970 furono sostituite le poltroncine con modelli più confortevoli. Fidatevi, tutti questi cambiamenti era una cosa grandiosa per quei tempi.

Sappiamo che in negozio è ancora presente il cinematografo, si ricorda l'anno e sa dirci se viene ancora utilizzato?
Purtroppo non mi ricordo l'anno del cinematografo, ma fu messo in utilizzo fin dall'apertura del negozio, ora non viene più utilizzato ma si può ammirare all'entrata.

Quali sono stati i film con più successo?
I film con maggior successo sono stati quelli di avventura e di guerra, poi si è passati all'epoca di Bud Spencer e Terence Hill. Però il film più visto in assoluto è Titanic.

Vogliamo ringraziare Sandro Contin per le informazioni fornite nonostante la sua precaria salute, ci ha fatto molto piacere sentire ancora una persona che si commuove ricordando un pezzo della storia di Susa.

La Biblioteca Comunale di Susa ed un momento culturale al suo interno

La Biblioteca Comunale di Susa

VALENTINA TUMEO - MELISSA ZAVAGLIA

La Biblioteca Civica Popolare Circolante di Susa sorse nel 1867 a cura del Municipio. In origine era situata in Via Palazzo di Città, successivamente fu spostata al Castello della contessa Adelaide e attualmente si trova in Via

Mazzini, 27. La Biblioteca partecipò alle esposizioni di Milano nel 1881 e di Torino nel 1884. Oggi la Biblioteca di Susa ha un patrimonio librario di circa 30.000 volumi, fra cui una sezione dedicata alla storia della città, della Valle e della regione, è riconosciuta come una delle biblioteche minori più importanti del Piemonte. Possiede un Archivio Storico. Ha aderito al sistema informatico POLO SBN PIEMONTE 2 con l'applicativo ERASMONET ed ha avviato la riorganizzazione del proprio patrimonio bibliografico. A lavorare all'interno della biblioteca vi è la signora PIA PIRAS, alla quale abbiamo avuto il piacere di fare un'intervista per sapere nei particolari tutto ciò che riguarda questa importante struttura.

Signora Piras, da quanti anni lavora in Biblioteca?
Lavoro in biblioteca dal 1976.
Quante persone vengono in Biblioteca?
Gli iscritti sono circa 300.
Com'è composta la Biblioteca?
Abbiamo una sede dedicata alla parte moderna, la quale è appositamente riservata solo al prestito. Circa 4000 volumi sono collocati in base ad una classificazione per materie. Presto si procederà alla catalogazione del fondo d'antiquariato di circa 3000 volumi.
Quali libri si leggono maggiormente?
L'utenza è molto varia. I generi sono molto diversi a seconda della fascia di età e del sesso dell'utente. Inoltre dipende dagli interessi personali e dalla formazione culturale dell'utente. Le persone sono spesso influenzate dalla promozione dei nuovi libri e dai media, quando arrivano in biblioteca perciò sono già informate e vogliono la novità, altre invece si affidano ai consigli della bibliotecaria. Molta gente ama i gialli altra i romanzi d'amore e altra ancora la biografia.
Quali sono le sezioni della biblioteca?
Le sezioni sono separate secondo le età: per bambini da 0 ai 13 anni ci sono 3 sezioni: la prima sezione riguarda i bambini da 0 ai 3 anni, la seconda sezione quelli dai 3 ai 6 anni, la terza sezione quelli dai 6 agli 8 anni. Si arriva poi all'adolescenza alla quale è riservata la sezione “narrativa per ragazzi”. Vi sono poi i libri di narrativa separati in due collocazioni: narrativa straniera e narrativa italiana e i thriller. Vi è una sezione dedicata alle materie delle scienze umane. Cerchiamo poi di essere di supporto per le scuole di Susa.
In biblioteca la gente viene solo per leggere libri o per svolgere qualche altra attività?
La gente viene soprattutto per il prestito. Vi sono persone che accedono alla biblioteca per preparare tesi universitarie in quanto tale biblioteca possiede il patrimonio di archivio storico che è oggetto di studio e di ricerca per molti studenti universitari. Nell'archivio storico è presente la storia di Susa dal 1100 fino al 1947.
In che anno è stata trasferita la Biblioteca? Ritornerà mai al Castello?
La Biblioteca subisce diversi spostamenti. Nel 1976 era in Via Palazzo di Città, nel 1983 è stata trasferita al Castello della Contessa Adelaide. Attualmente si trova in Via Mazzini 27.
Secondo me, la Biblioteca non ritornerà mai al Castello, perché quest'ultimo è destinato a diventare un museo. Tutti gli spazi del Castello verranno utilizzati per mostre, musei incontri e seminari.

Chiomonte, Maria SS. dell'Assunta

Chiomonte

NICOLE DEBILIO

Situato in provincia di Torino precisamente nella Val di Susa, il paese sorge a 750 metri s.l.m. Esso copre 26,75 metri di superficie quadrata e comprende 931 abitanti, inoltre fa parte della comunità montana Alta Valle Susa e Val Sangone.
Noto per le sue bellissime chiese dotate di pregevoli affreschi e sculture lignee sono presenti 4 chiese molto importanti:
- La chiesa parrocchiale di Santa Maria
- La chiesetta di Santa Caterina risalente al XII secolo d.C
- La chiesetta di Sant'Andrea situata alla Ramats, restaurata di recente
- La chiesa di San Bartolomeo situata al Frais, frazione di Chiomonte

Chiomonte ha visto nascere l'ammiraglio Giorgio Andrea Agnes Des Geneys, fondatore della marina Sabauda dell'800, infatti vi è nella piazza centrale un monumento in suo onore.
Fanno parte di Chiomonte dei luoghi dove si svolsero alcune importanti battaglie nel 700, chiamati Gran Serin e Assietta. Nella metà del 500 fu realizzata un'importante opera idraulica dal Chiomontino
Colombano Ramean. Nel 2006 il paese è stato sede di allenamenti dei ventesimi giochi olimpici.
Chiomonte un tempo paese di villeggiatura estiva dei nobili è famoso come paese delle sette fontane che un tempo costituivano il suo vanto ed ornavano il "Chemin Royal".
Oggi vi sono rimaste solo due fontane sulla via principale e una terza poco discosta dalla chiesa. Le due fontane sulla via principale furono asportate solo successivamente il quale con i lastroni di entrambi se ne costruì un'unica situata vicino alla stazione ferroviaria.
La stazione ferroviaria di Chiomonte è stata un tempo la stazione più bella d'Italia ornata da bellissimi fiori e dotata di un bellissimo paesaggio naturalistico contornata dalle montagne della Val di Susa che offrivano e offrono ancora oggi un paesaggio mozzafiato.

Autoscuole Masi
MASI s.n.c di Masi Michele & C.
Pratiche auto

Patenti A B C D e CQC

Via Mazzini n° 31
10059 SUSA (TO)
Tel/Fax 0122.622630

Piazza A Masino 4
10056 OULX (TO)
Tel/Fax 0122.831658

E-mail: autoscuolamasi@tele2.it
P.IVA 04906940012

FAVRO
La vera
Focaccia di Susa
dal 1870
140 Anni di Genuinità!!!
Il dolce che conquistò i Romani
Via Francesco Rolando, 70
Tel. 0122.622.498
Corso Stati Uniti, 118
Tel. 0122.31.794
SUSA (To)
DIFFIDATE DALLE IMITAZIONI!

Pietrini - Susa
an
della
marchesa
ietrini, susa
SEGUSIUM PRIMA DE ALPIBUS COTTIIS CIVITAS

Il pan della marchesa

GIADA SABATO
GIORGIA FERRARO

La valle di Susa oltre ad offrirci favolosi posti da visitare, ci offre anche un'ampia scelta di prodotti da degustare.Vi proponiamo qui sotto una lista di alcune delizie:

• GOFFRIES: è un particolare impasto, lavorato in cialde tonde e cotto in particolari piastre di ghisa sagomata. Possono essere farciti con cioccolato, marmellate o salumi.

• CANESTRELLI: celebri biscotti dall'inconfondibile aroma di limone. Tipicamente venivano cucinati in pesanti ferri a tenaglia riscaldati sulla fiamma.

• PILÒT: è una specialità tipica tramandata di generazione in generazione. La ricetta è semplicissima: patate grattugiate crude, battuto di cipolle, pancetta e aglio. Il tutto viene amalgamato con farina, burro, latte, uova, sale e pepe. Si friggono in olio caldo ed i nostri pilòt sono pronti da degustare.

• LA FOCACCIA DI SUSA: è una focaccia tipica del paesino ed è speciale perché a differenza delle altre focacce quella di Susa è dolce. La ricetta di questa delizia viene tenuta segreta dalla famiglia Favro, famosissima in tutta Susa. La focaccia viene fatta risalire al Medioevo anche se la prima ricetta scritta risale al 1870. Di questa speciale focaccia dovremmo parlare molto ma una cosa la rende più famosa di tutte: il capitano Napoleone impazzì dalla bontà di questa focaccia.

• I FORMAGGI: Circa 80 ettari della nostra fantastica valle sono impegnati in campi per il pascolo, infatti ai Valsusini sta molto a cuore la produzione del formaggio. Basti pensare che giornalmente si trasportano 20q di latte per la produzione di formaggio, tome e molto altro. Ecco un breve elenco di formaggi: Brus, Murianengo o Moncenisio, Formaggio a crosta rossa della Valle di Susa, Seirass, Toma Piemontese, Tuma del lait brusc, Reblochon, Rebroalpin, Sbrinz, Robiole, varie Tome.

• VINI: i vigneti sono presenti quasi nella totalità dei comuni della bassa valle e in alcuni dell'alta, con particolari concentrazioni a Chiomonte, Giaglione, Susa e Chianocco. Principali vini della Valle sono Avanà, Carcairun, Becouet, Grisa Nera, Grisa Rousa, Baratuciat. Si produce anche il Barbera.

• LIQUORI: le distillerie locali, dove si producono amari e liquori a base di erbe, vantano un'antica tradizione. I liquori tipici sono l'Eigovitto (grappa di Avanà), Grappa della Comba di Susa, Fragolina di bosco, Garus Susino, Genepy.

• MIELE: nella Valle si produce un miele di qualità influenzato dal clima e da una ricca varietà di flora. Le principali varietà di miele sono: Castagno, Flora Alpina, Millefiori, Rododendro.

Il miele ha la caratteristica di essere veramente naturale perché non sono previsti altri trattamenti, se non le semplici filtrazione e decantazione. I piccoli produttori della Valle di Susa puntano soprattutto sulla qualità del miele prodotto in zone montane: il miele di millefiori, il più diffuso ed il più apprezzato dai consumatori dai profumi variabili in base alla flora visitata dalle api. Il miele di castagno è più indicato per chi non ama i sapori molto dolci per la presenza di tannini che lo rendono più amaro rispetto ad altri mieli, ma è certamente il castiglio (castagno e tiglio) il più diffuso in Valle di Susa. Molto raro, e dal sapore delicato e particolare, il miele di rododendro si produce in un periodo limitato di tempo spostando le api in montagna a quote tra i 1500 ed i 2000 m. nel periodo di fioritura della pianta, tra fine giugno e inizio di luglio. Per le grandi dimensioni dei cristalli, il miele di rododendro non si presenta mai liquido ma sempre cristallizzato.

• PANE: Profumo di burro, limoni, cacao, latte fresco noce moscata, nocciole, uova e zucchero caramellato inondano ancora le panetterie e le pasticcerie della Valle di Susa ma anche le case dei valsusini che per le feste patronali ancora mantengono la tradizione di sfornare i dolci della tradizione. In Valle di Susa risente molto della tradizione piemontese con le forma delle biove e delle miche affiancando la tipica chianocchina dalla crosta

croccante e dalla mollica morbida che conserva la sua freschezza per diversi giorni. Dalle eroiche coltivazioni di montagna la segale per secoli è stata la farina più utilizzata per il pane, che una volta indurito era impiegato in cucina per le zuppe grasse a base di formaggio e brodo o per addensare le salse.

• CASTAGNE: I castagneti in Valle di Susa affondano le radici in tempi antichi e il primo documento ufficiale a menzionare tale coltura risale al 1200 in riferimento alle dipendenze della certosa di Montebendetto. La castanicoltura è sempre stata molto importante per la comunità valsusina, sia come fonte di reddito, sia come elemento di integrazione alimentare prima della diffusione della patata o della farina di mais. Oggi la castanicoltura è diffusa a una quota che oscilla tra i 300 e gli 800-1000 metri sui versanti più soleggiati e presente tre ecotipi autoctoni per la produzione di castagne da frutto: Bruzolo, San Giorio e tardiva di Meana. In particolare le prime due varietà sono importanti per la produzione di marroni: i frutti sono infatti costituiti da castagne di pezzatura più grossa, tendenzialmente rotondeggianti e con poca pelosità, adatte ad essere trasformate in Marrons Glacés. Forte di questa tradizione la produzione è diffusa in tutto il territorio valsusino e la qualità è molto elevata: il Marrone Valsusa può infatti fregiarsi dal 2007 della etichetta I.G.P.

• PATATE: Arrivata in Italia dopo la scoperta dell'America, la patata è entrata a far parte della base alimentare delle popolazioni alpine e valsusine assicurandone il mantenimento e diventando oggi una produzione tradizionale. La Valle di Susa era famosa ben oltre i suoi confini per la squisitezza delle sue patate, fama che le compete ancora oggi. Infatti la pianta in montagna accumula nei tuberi degli zuccheri particolari che la rendono molto più saporita rispetto a quelle di pianura. La pasta varia dal giallo al bianco a seconda delle varietà coltivate, è di buona consistenza e resiste alla cottura senza sfaldarsi. A questi pregi però, corrisponde una bassa produzione, di quattro volte inferiore rispetto a quella delle patate di pianura. In più la difficoltà di meccanizzazione obbliga gli agricoltori a seminare e raccogliere a mano, senza l'ausilio delle macchine. Le patate trovano produzione in tutta la valle, ma particolarmente pregiate risultano essere quelle di San Colombano di Exilles, Sauze d'Oulx, di Mocchie con le rarissime patate viola, di Cesana Torinese, e della Ramat di Chiomonte.

• FUNGHI: Tra i prodotti spontanei del bosco, i funghi sono certamente quelli più rinomati in Valle di Susa. Spugnole, maggiolini, garitole, mazze di tamburo, ovuli buoni ma soprattutto porcini, i veri principi del bosco, i più prelibati e anche i più ricercati. La Comunità Montana Valle di Susa e Val Sangone per l'anno in corso ha deciso di avvalersi della facoltà di rilasciare, ai residenti nel proprio territorio, autorizzazioni alla raccolta dei funghi con un costo ridotto valevoli solo sul territorio consentito della Comunità Montana, al costo di 15 euro.

• MELIGA: Le Paste di meliga sono biscotti tipici di molte zone del Piemonte. In Valle di Susa spinti dall'esigenza di valorizzare la fragranza, il profumo, il sapore di questi dolci i laboratori artigianali di panetteria e pasticceria ripropongono le farine degli antichi mais piemontesi che mescolate al sapore intenso del miele di castagno ricreano un tipico sapore rustico che ben si accosta a tutti i tipi di vino, a un buon caffè o a una fumante tazza di the per colazione.

• POLENTA : ecco alcune polene tipiche che possiamo trovare in alta montagna: Polenta con latte, formaggi, acoudà o concia, fritta, ecc. Polenta e vin cheuit (con bacche di corniolo)

- Polenta e merluzzo - Polenta con patate a la "Grala" - Polenta e spezzatino. La polenta che troviamo più spesso è quella con o spezzatino che è una vera squisitezza.

Questa è una breve lista di prodotti tipici ma sicuramente la fantastica Valle di Susa è da visitare per degustare ogni singola squisitezza.

Prodent Italia

Federico Carcano
Agente di zona

+39 347 4132981

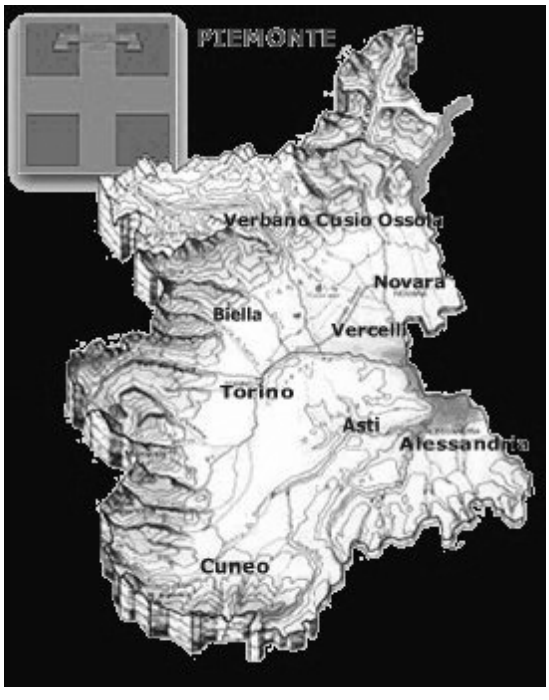
Prodent Italia S.r.l.
Via Pitagora, 9 - 20016 Pero (MI)
tel. +39 02 3535227
fax +39 02 3581180
p.iva 10989840151

www.prodentitalia.eu
info@prodentitalia.it

Susa d'epoca

Via marchesa Adelaide

Sopra: piazza Savoia quando c'erano gli alberi. Foto in basso: una vecchia immagine del Palazzo di Città



MARCO SIANO
CLAUDIA LUSSIATTI

Proverbi piemontesi

~ **Fin ch'a J'é fià a J'é vita.**
Fin che c'è fiato c'è vita.
~**A ci ch'a l'ha 'n mesté per la man, a-j manca mai el pan.**
A chi ha un mestiere per le mani non manca mai il pane.
~**Prima'd dé bon cunsej aventa dì bon esempi.**
Prima di dare dei consigli bisogna dare dei buoni esempi.
~ **Antan che i litigant a tiro lo vaca, un per ij còrn e l'àutr per la coa, l'avocat a mons.**
Mentre i due litiganti tirano la vacca, uno per le corna e l'altro per la coda, l'avvocato munge.
~ **Le busìe a son come ij sòp, ch'as conòsso da lontan.**
Le bugie sono come gli zoppi, che li riconosci da lontano.
~ **A costa'd pì manten-e'n vissi che doi cit.**
Costa di più mantenere un vizio che due bambini.
~**Chi roba na pagnota a l'è ampicà, chi roba milion a l'è onorà.**
Chi ruba una pagnotta è impiccato, chi ruba miglioni è onorato.
~ **La pigrissa a và tant pian che la miseria a la ciapa.**
La pigrizia va tanto piano che la miseria la prende.
~ **Passà'l pericol tuti a sun curagios.**
Passato il pericolo tutti sono coraggiosi.
~ **Grata nen el formaggi prima d'avej la pasta suita.**
Non grattare il formaggio prima di avere la pastasciutta.
~ **A venta nen chitì semné per paura dij pasarot.**
Non bisogna smettere di seminare per paura dei passerotti.
~ **El gat a l'è galup di pess, ma aveul nen bagnesse 'l nas.**
Il gatto è ghiotto di pesci, ma non vuole bagnarsi il naso.
~ **Se a fioca an sla feuia, l'invern a dà pa neuia.**
Se nevica sulla foglia, l'inverno non dà noia.

REPORTAGES RIVISTA

By Lucia Gangale

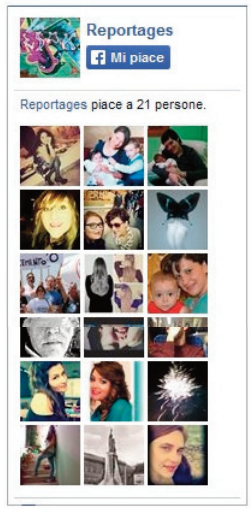
A TORINO GRANDI MUSICISTI SOTTO I PORTICI

NOVEMBRE 29, 2014 / LASCIA UN COMMENTO / MODIFICA

Cerca … CERCA

COMMENTI RECENTI

SEGUICI SU FACEBOOK



ARCHIVI

novembre 2014

ottobre 2014

luglio 2014

giugno 2014

BLOGS I FOLLOW

L’Arco di Augusto, nella zona storica di Susa